



LE SABODET est un saucisson à cuire dans la pure tradition des Gônes !



MENU NOVEMBRE-DECEMBRE

	Du 25 novembre au 1 ^{er} décembre 2019	Du 2 au 8 décembre 2019	Du 9 au 15 décembre 2019
LUNDI	Pizza au Fromage Sauté de Porc à la Dijonnaise Haricots verts persillés Petit suisse nature Pomme de la Vallée du Rhône	Salade Coleslaw Sauté de Poulet Basquaise Semoule Tomme de Yenne de l'Ain Liégeois au Chocolat	MENU ALTERNATIF Potage de lentilles au Cumin Gratin de Crozets Forestier Yaourt nature Poire de la Vallée du Rhône
MARDI	MENU DU VERCORS Salade de jeunes pousses & Noix Tourte de viande au bleu du Vercors Gratin de Courge au lait du Vercors Bournette du Vercors Roulé à la Confiture du Vercors	Salade Vénitienne Rôti de Porc au jus Poêlée de légumes Petit suisse aux fruits Kiwi de la Vallée du Rhône	Macédoine de Légumes Filet de Merlu sauce aux Agrumes Beignet de Brocolis Carré du Trièves Mousse au Chocolat
JEUDI	Betteraves Emincés de Bœuf au jus Riz Pilaf Saint Marcellin Clémentine	MENU FÊTE DES LUMIÈRES Salade verte & Gratons Lyonnais SABODET aux échalotes Pommes de terre vapeur Le Flottante aux Traines	Salade de Chou Kouki Fromage chaud façon Mont d'or & Pomme de terres Jambon Blanc Gâteau du Chef
VENDREDI	Endives & Emmental Filet de colin sauce à l'oseille Tagliatelles de Saint Jean Crème caramel de la laiterie du Mont Aiguille	Cake aux olives Poisson pané & Citron Chou-fleur béchamel au lait de Quincieux Tomme du Chatelard Barre d'Ananas	Salade de blé provençale Gardianne de Taureau & Carottes persillées Saint Marcellin Clémentine

Les Menus sont susceptibles d'être modifiés en fonction des approvisionnements.



Nos viandes de porc, de bœuf et de dinde sont d'origine Française.
 Les produits locaux de notre région sont indiqués en marron
 Les produits issus de l'agriculture biologique sont indiqués en vert.



Tourte



Sabodet



C'est ICI

Menu Alternatif: je remplace les protéines animales par les protéines végétales.

Information allergènes (selon règlement CE 1169/2011 dit « INCO ») : les plats sont susceptibles de contenir les allergènes suivants : Gluten, Crustacés, Œufs, Poisson, Arachide, Soja, Lait, Fruits à coque, Céleri, Moutarde, Sésame, Anhydride sulfureux et Sulfités, Lupin, Mollusques.